



Catalogna e purè di fave

Es ist ein typisches Gericht der cucina povera, der einfachen, bäurischen Küche Apuliens. Die bitterlichen, löwenzahnähnlichen Blätter des Catalogna werden mit einem mild-süßlichen Püree aus Favebohnen, Kartoffeln und Olivenöl kombiniert. Der Catalogna wird vorab in kaltem Wasser eingelegt, das nimmt ihm etwas von der Bitterkeit, und im Dampf oder Wasser gegart. Danach wird er in, mit Knoblauch und Peperoncino aromatisiert, Olivenöl kurz geschwenkt, als Kranz angerichtet und mit dem Fave-Püree gefüllt.

Im Innern des Catalogna verstecken sich zarte Sprossen (Puntarelle), die im Gegensatz zu den Blättern gar nicht bitter sind, sie können roh als Salat genossen werden oder eben, nur kurz gedünstet, dem Gericht zugegeben werden.

Einmal probiert, kann man sich dem faszinierenden Spiel von lieblich und bitter kaum mehr entziehen.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Fave-Bohnen getrocknet (mit Hülle)
100g	Kartoffel
1	Lorbeerblatt
1dl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1	Catalogna
2	kleine Knoblauchzehen
2cm	Peperoncino
	Salz
	Olivenöl
10	Puntarelle-Sprossen

10g Tafelbutter
 Salz

Zubereitung

Fave über Nacht, mindestens 15 Stunden, in kaltem Wasser einweichen.

Blätter vom Catalogna ausbrechen. Die dicken Stielteile wegschneiden. Blattwerk in ca. 4cm breite Streifen schneiden und für mindestens 2 Stunden in kaltem Wasser einlegen, damit dem Gemüse Bitterstoffe entzogen werden.

Favebohnen aus der Haut pellen, das geht zwar leicht von der Hand, bedeutet aber doch etwas Sisyphus-Arbeit.

Fave in eine Pfanne geben und soviel Wasser dazugießen, dass die Bohnen knapp bedeckt sind. Lorbeerblätter zugeben, aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Fave fast weich sind.

Kartoffel zu kleinen Würfeln schneiden und zu den Fave geben, ca. weitere 20 Minuten köcheln lassen. Gegen Schluss, wenn das Wasser mehrheitlich verdampft ist, mit einer Gabel öfters aufrühren, damit nichts anbrennt.

Catalogna abgiessen und leicht ausdrücken. Knoblauch klein hacken, Peperoncino ohne die sehr scharfen Kerne zu Streifen schneiden. Beides in Olivenöl andünsten. Catalogna zugeben, leicht salzen und dünsten bis die Blattkiele weich sind, nochmals mit Salz abschmecken.

Derzeit die Puntarelle aus dem Strunk herausbrechen, die dicken, zähen Enden wegschneiden. Puntarelle längs halbieren. In einer weiteren Pfanne Tafelbutter schmelzen und die Puntarelle sanft dünsten, dabei leicht salzen. Sie sollten zum Schluss noch recht knackig sein.

Fave in eine Schüssel geben, das Lorbeerblatt herausfischen. Die Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die warme Kochplatte stellen, ca. 5cl Olivenöl zugeben. Die Favemasse durch die Kartoffelpresse zum Olivenöl drücken. Mit dem Schwingbesen kräftig durchschlagen, damit ein sämiges Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Catalogna zu einem Kranz anrichten, das Fave-Püree in die Mitte geben und mit Olivenöl beträufeln. Puntarelle auf dem Fave-Püree verteilen. Nach Belieben mit etwas Peperoncino garnieren.









